



COMUNICATO STAMPA
N.25 del 14/4/2022

**Meditaggasca & Expo Valle Argentina Armea il 23 e 24 aprile
a Taggia (Imperia)**

Meditaggasca & Expo Valle Argentina Armea, vetrina delle eccellenze del ponente ligure, torna sabato 23 e domenica 24 aprile nel centro storico di Taggia. Protagonisti i prodotti tipici del territorio con vendita, degustazioni, incontri a tema. Un modo per promuovere anche la terra e i luoghi di provenienza di queste eccellenze culinarie: le valli Argentina e Arma. Ospite di questa edizione lo chef Simone Rugiati, celebre per i suoi piatti, i suoi libri e per essere stato protagonista in diversi programmi televisivi. L'organizzazione è firmata dal Comune di Taggia, assessorato al Commercio, e dall'Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviera di Liguria con il patrocinio di Anci e Borghi più Belli d'Italia.

“Questa – dichiara il sindaco di Taggia, **Mario Conio** – è la terra dell'oliva taggiasca, dell'olio extravergine, del moscatello di Taggia. Insieme ai produttori e alle associazioni si è fatto tanto sforzo per portare avanti un percorso di crescita. Piccole realtà familiari sono diventate negli anni importanti aziende, riuscendo però a mantenere sempre i propri valori. Grazie a loro il nostro territorio arriva sulle tavole delle famiglie italiane e nel mondo. Con Meditaggasca & Expo Valle Argentina Armea vogliamo celebrare loro e i nostri prodotti locali, orgoglio per tutta la Liguria”.

“Abbiamo visto negli anni questa manifestazione crescere – sottolinea il Presidente della Camera di Commercio, **Enrico Lupi** - e siamo convinti delle potenzialità del progetto Expo & Meditaggasca. Nonostante la pausa del 2020 e le restrizioni dello scorso anno, sempre a causa della pandemia, questa sarà un'edizione da ricordare. Bene il ritorno in primavera, appoggiato e deciso insieme ai produttori, anima di questo evento. Dal territorio, dall'economia reale, dalle aziende e dagli artigiani dobbiamo partire per rilanciare il nostro patrimonio e la nostra terra unica.”

Dalle 10 alle 19, nei due giorni di manifestazione, via Soleri accoglierà gli stand. La tensostruttura di piazza Cavour sarà il riferimento per conferenze, approfondimenti, show cooking, presentazione dei piatti tradizionali.

PROGRAMMA

Sabato 23 aprile 2022

Dalle ore 10 alle ore 19 Via Soleri: stand espositivi dei prodotti tipici ed agroalimentari delle aziende del territorio della Valle Argentina-Armea

Ore 12 Piazza Cavour: inaugurazione con la partecipazione dello chef Simone Rugiati

Dalle ore 15 alle ore 19 Piazza Cavour presso la tensostruttura con la partecipazione del presentatore Gianni Rossi:

- **ore 15 “L’Olio Extravergine Cultivar Taggiasca. Abbinamento e introduzione all’assaggio”** a cura dell’Associazione Oro di Taggia
- **ore 16 “Storie e prodotti tipici”:** incontro con lo Chef Gianni Nicosia e ospiti a sorpresa per far conoscere la storia e le tradizioni di alcune eccellenze gastronomiche del nostro territorio
- **ore 17 “Il Raviolo al Moscatello”** con degustazione a cura dell’Associazione Produttori Moscatello di Taggia

Domenica 24 aprile 2022

Dalle ore 10 alle ore 19 Via Soleri: stand espositivi dei prodotti tipici ed agroalimentari delle aziende del territorio della Valle Argentina-Armea

Dalle ore 11 alle ore 19 Piazza Cavour presso la tensostruttura con la partecipazione del presentatore Gianni Rossi:

- **dalle ore 11 alle ore 12,30: “Gli espositori si raccontano...”**
- **ore 14,30 “introduzione agli Show Cooking”** a cura dell’Istituto Alberghiero Ruffini Aicardi di Taggia
- **dalle ore 15 “Show Cooking Time”** lo chef Simone Rugiati in collaborazione con chef locali presenta i piatti della nostra tradizione con prodotti tipici del territorio delle Valli Argentina e Armea